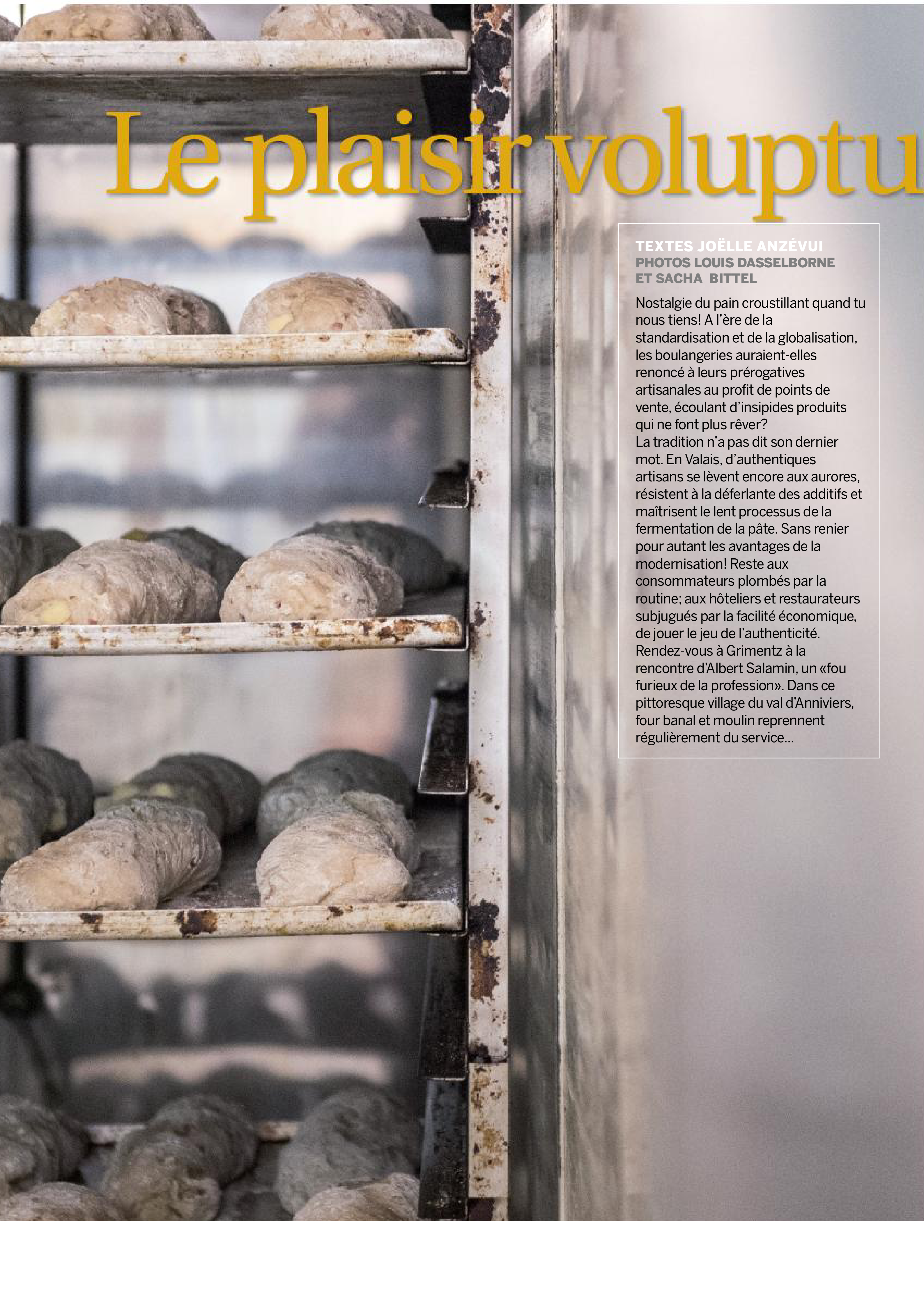


Le plaisir voluptu

TEXTES JOËLLE ANZÉVUI
PHOTOS LOUIS DASSELBORNE
ET SACHA BITTEL

Nostalgie du pain croustillant quand tu nous tiens! A l'ère de la standardisation et de la globalisation, les boulangeries auraient-elles renoncé à leurs prérogatives artisanales au profit de points de vente, écoulant d'insipides produits qui ne font plus rêver?
La tradition n'a pas dit son dernier mot. En Valais, d'authentiques artisans se lèvent encore aux aurores, résistent à la déferlante des additifs et maîtrisent le lent processus de la fermentation de la pâte. Sans renier pour autant les avantages de la modernisation! Reste aux consommateurs plombés par la routine; aux hôteliers et restaurateurs subjugués par la facilité économique, de jouer le jeu de l'authenticité.
Rendez-vous à Grimentz à la rencontre d'Albert Salamin, un «fou furieux de la profession». Dans ce pittoresque village du val d'Anniviers, four banal et moulin reprennent régulièrement du service...

du «bon pain»!

GRIMENTZ Les effluves du laboratoire du maître boulanger Albert Salamin parfument le village 365 jours par an.



PHOTOS LOUIS DASSELBORNE

La passion chevillée au corps, Albert Salamin cumule chasse, sculpture, peinture et photographies animalières… bien que sa vocation première est ailleurs. Avec la haute exigence du travail bien fait qui le caractérise, l'homme veille depuis trente ans à la destinée de quatre boulangeries-pâtisseries réparties dans le val d'Anniviers. Son credo: des pains craquants, virilement sensuels au toucher et d'une incomparable fraîcheur.

Qu'est-ce qu'un bon pain?

Un pain «qui chante» quand il refroidit et se consomme. Il suffit de presser la croûte et de l'écouter, elle craque joyeusement. Avez-vous déjà été au restaurant avec un boulanger? Il a une manière bien à lui de prendre le pain, de le respirer, de le savourer avec appétit... quand il ne décèle plus l'odeur de la farine ou de la levure. Si le processus de fermentation est respecté, le pain sent le pain!

Quel est le secret d'un bon pain?

Un savoir-faire rigoureux mais surtout du temps, ce que l'on appelle dans notre jargon la «conduite de la pâte». Autrement dit une longue fermentation (de 6 à 24 heures) de la pâte pétrie dans une chambre de pousse. La maîtrise de ce processus favorise le développement d'arômes, de saveurs et d'agents conservateurs naturels. Dans cette perspective, le surdosage en levure est donc inutile.

L'eau de Grimentz a-t-elle une influence favorable dans ce processus de fabrication?

C'est un faux problème. L'eau est en principe partout excellente. L'idéal? Une eau insipide sans goût ni odeur, voire même plus calcaire que celle que nous avons sur Grimentz. La qualité de tous les ingrédients dont la farine, est essentielle mais secondaire au regard du processus de fermentation.

Comment s'assurer que l'on a affaire à un vrai boulanger?

Le vrai boulanger est un artisan, membre de l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs, voire même chevalier de la Confrérie valaisanne du bon pain. Il se distingue des pseudos professionnels ouvrant des points de vente de croissants, pains au chocolat et autres produits de boulangerie précuits et congelés, en provenance des pays de l'Est.

Au final, le consommateur se laisse-t-il berner?

Il n'y a pas d'équivoque possible. Dans la vallée, nous ravitaillons la moitié des épiceries, tous les hôtels et restaurants même si certains d'entre eux privilégient encore, pour une question de coût, les croissants congelés. Le pain du village n'est pas souvent honoré lors de festivités locales, bien que le boulanger soit toujours le premier à se porter bénévole…

>>

Le Braconnier fleuron des Salamin

SECRETS DE FABRICATION Augustin Salamin, le «patron de demain» perpétue, à l'instar de son père Albert, la tradition du bon pain.



LE BRACONNIER

Ingrédients: fromage, lardons, oignons, levure fraîche et farine de pomme de terre.
Poids: 380 g.

Parmi les multiples créations de la maison Salamin dont un long pain de 2 mètres (paysan ou multicéréales) et un artistique Campaillou au parfum de noisette, sculpté de roses, le Braconnier est une référence.

Le façonnage

Au sortir de la machine à pétrir, la pâte a déjà levé une heure, ce que l'on appelle dans le jargon le «pointage». Pour façonner le Braconnier, Augustin travaille lestement le pâton de pâte en le torsadant dans la farine.

La fermentation

La pâte élaborée la veille de la cuisson, séjourne aussitôt dans la chambre de pousse. Sa fermentation étant stabilisée dans une atmosphère de 5 à 0°. Dès 22 heures, la température s'élève jusqu'à 10 degrés. Le pain sera cuit le lendemain matin. Un processus idéal pour le pain mi- blanc, de grand format ou spécial, ainsi que pour les baguettes et ballons.

Quand la cuisson a lieu le même jour que la préparation de la pâte, Augustin mélange aux 2/3 de la pâte fraîchement pétrie, 1/3 de pâte déjà fermentée la veille. Le pain va lever de trois à quatre heures, avant de reposer pendant une heure dans l'étuve, à une température de 30 degrés avec un taux d'humidité de 90%.

La cuisson

Deux options. Les Braconniers seront soit enfournés pour 30 minutes dans un four à sol (240 degrés) par le biais d'un tapis d'enfournement. Augustin actionne le jet de vapeur pour garantir le brillant et la souplesse de la croûte et colmater la farine poudrée.

Seconde solution: le chariot de Braconniers est introduit dans un four rotatif d'une seule pièce (30 min à 240 °). La vapeur étant cette fois automatiquement intégrée dans le processus de cuisson. Quelle que soit l'option choisie, le pain se délestera de 15 à 20% de son poids initial lors de cette opération.

le Défournement

A l'aide d'une grande pelle de boulanger, les Braconniers sortent du four à sole. Appétissants, non? «Ils vont partir comme des p'tits pains!» se réjouit Augustin.



Le façonnage



La fermentation



La cuisson



Le défournement

a a
a a t
t

a .
t
(2 a) a
t a
t a
B tf a
a -
ât - f
20 3.

PHOTOS L.DASSELBORNE

Le porte-drapeau du t

L'Ordre des chevaliers du bon pain réunit sept Confréries cantonales suisses réparties dans les cantons latins et le Tessin. Objectif: promouvoir et garantir la qualité du pain et des produits de boulangerie.

Taxations bisannuelles: la Confrérie valaisanne prélève tous les deux ans trois pains auprès des membres consentants de l'Association valaisanne des boulangers-pâtissiers-confiseurs (env. 90 membres); pour les chevaliers (env. 45 membres), la taxation est obligatoire. Ces pains seront évalués à l'aveugle par des boulangers professionnels selon divers critères dont le goût et l'odeur.

Intronisation des chevaliers: le boulanger qui obtient par trois fois (donc en six ans) un score d'au moins 270 points sur 300, accède au statut de chevalier. Il reçoit ses attributs (sautoir avec médaillon, diplôme et vitrail) lors de sa prestation de serment au Chapitre. Six nouvelles années de taxation favorable sont ensuite requises pour l'obtention d'une étoile, épinglée au sautoir. Prochaine intronisation le 18 octobre lors de la Fête de la châtaigne à Fully. Un «pain d'or» récompensera l'artisan boulanger ayant réalisé le meilleur score de la taxation 2013.

Pain de seigle: suite à un partenariat avec l'Association du pain de seigle valaisan AOP, la Confrérie taxe également – une fois par an – le pain de seigle pour l'office des certifications.







Les touristes mettent la main à la pâte

ANIMATION Les Pains de seigle AOP sont enfournés dans la gueule noire du four banal de Grimentz.

La tradition est bien ancrée dans ce village, autrefois réputé pour sa florissante culture de céréales. Les murs du four banal et sa fraîcheur ambiante semblent d'ailleurs témoigner d'une histoire sans fin à travers les âges. Si les matériaux sont d'origine, la remise en état de la bâtisse – propriété de l'Association du patrimoine du village de Grimentz – date de 2000. Entre l'ancien moulin et l'actuel, plane l'ombre d'une tragédie: un glissement de terrain en 1999 ayant tout emporté sur son chemin. Aujourd'hui comme hier, le four banal est logé à l'étage de l'«abattoir», la chambre froide du village stockant les carcasses de gibier…

GESTES SÉCULAIRES

Yanis Chauvel officie très solennellement l'animation «pain de seigle» proposée en saison par l'office du tourisme. Ici pas question de glisser dans le folklore, les mêmes gestes sont reproduits depuis le XIIIe siècle avec des outils d'époque. «En l'absence de boulanger, les familles se succédaient jadis au four banal pour la cuisson bisannuelle des pains de seigle. Le chef de la bourgeoisie entamait systématiquement la première fournée, la plus risquée! La population se relayait jour et nuit pour pétrir, façonner, laisser pousser sa pâte.»

L'allumage du feu, 48 heures avant la cuisson, nécessitait une à deux stères de bois. Vider la braise avant de lancer les deux fournées successives d'une soixantaine de pains se révélait essentiel sous peine de noircir et brûler l'ensemble de la production! «Les pains de seigle étant stockés jusqu'à six mois, les derniers quignons se détaillaient à la hache et se consommaient trempés dans la soupe avec du lard!»

INFOS

Animation «pain de seigle AOP» tous les jeudis (17 h), de juin à septembre et de la mi-décembre à la mi-avril.

Inscription: Office du tourisme de Grimentz. Tél. 027 476 17 00





PHOTOS SACHA BITTEL



«Ici, c'est l'eau qui commande!»

MOULIN Sous l'impulsion du torrent du Marais, la meule réduit en farine les grains de seigle.

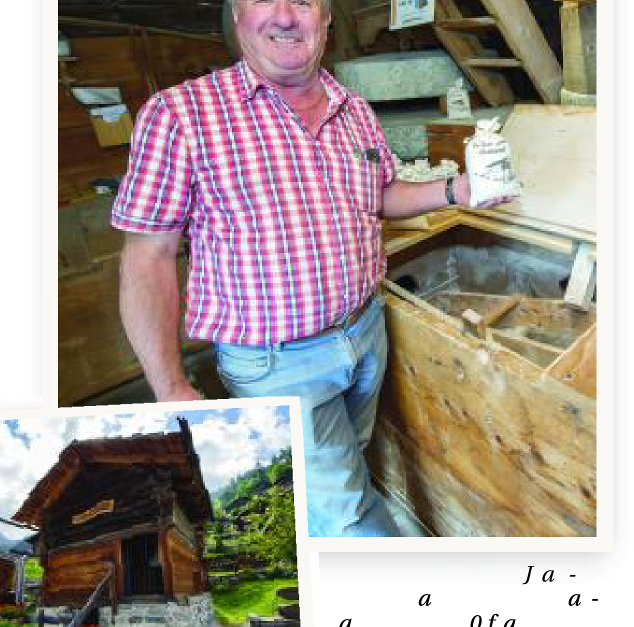
La résurrection de ce vénérable joyau du patrimoine de Grimentz, endommagé et déplacé il y a quinze ans par une coulée de lave torrentielle, a nécessité d'importants travaux de restauration artisanale. Jean-Louis Massy (67 ans) s'est investi pour cette réhabilitation. Ce qui lui a valu en 2002 le titre envié de meunier de Grimentz. «Le moulin me pose moins de souci de gestion que mon entreprise, la rentabilité n'étant pas un objectif».

DIX KILOS DE FARINE À L'HEURE

Le fonctionnement du moulin, actionné par des pales horizontales à force directe, se révèle très rudimentaire. «Mais en cas de pépin, personne n'a le mode d'emploi!» L'homme, qui maîtrise toutefois les rouages et secrets du mécanisme, transmet son savoir à l'aide-meunier Pierre Antonier, appelé tôt ou tard à lui succéder. «Une seule meule est sollicitée lors des démonstrations, elle tourne et écrase les grains de seigle. Un tamis sépare le son de la farine, recueillie dans la farinière. Une production de l'ordre de 10 kg de farine à l'heure!» Jean-Louis ne rechigne pas à la tâche d'autant que les rencontres avec les touristes sont pour le moins édifiantes. «Début juillet, un Breton de passage m'a raconté qu'il produisait 20 tonnes de farine par jour dans son propre moulin. Moi ici, j'en aurais pour dix ans! Les japonais font une dizaine de clic-clac et s'en vont. Le plus sidérant? La question d'un enfant: on fait quoi avec la farine? Comme si le pain sortait par magie de la boulangerie». JA

INFOS
Démonstration au moulin tous les vendredis de juillet août (de 15 à 19 h) ainsi que lors des manifestations locales.

q f x G tz a t a t .



J a - a a - q 0 f a a fa a a tt a ! PHOTOS SACHA BITTEL